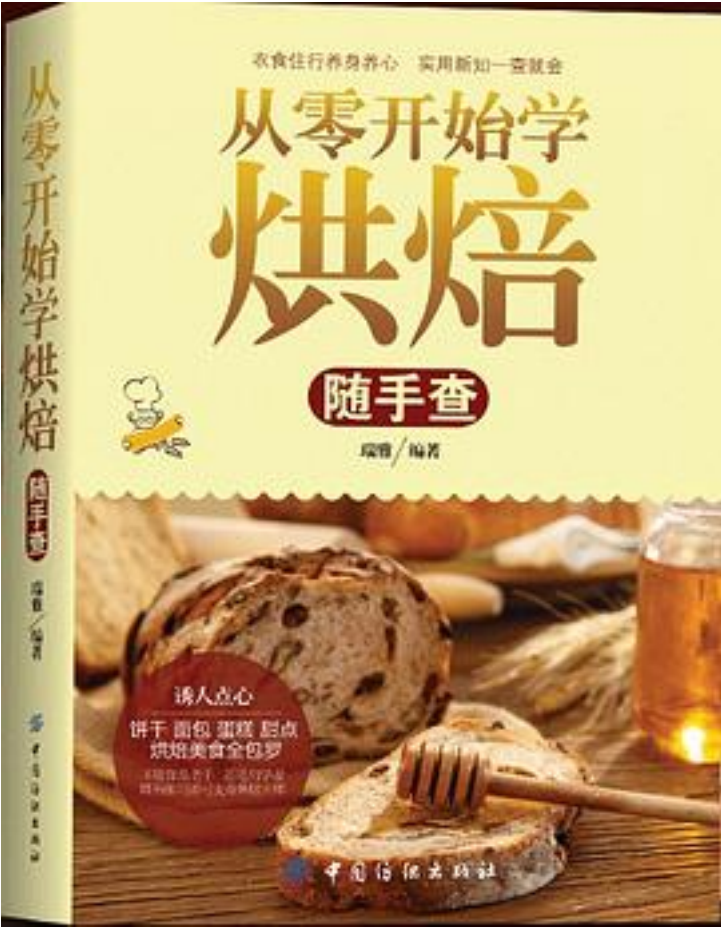


从零开始学烘焙随手查



[从零开始学烘焙随手查 下载链接1](#)

著者:刘仲敬

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2017-1

装帧:平装

isbn:9787518010981

作者介绍:

[illegible]

目录: Part1 烘焙基础知识

烘焙所需材料

油脂类

糖类

面粉类

酵母类

其他材料

烘焙材料如何保存与应用

面粉类

黄油、起酥油、白油等固体油类

淡奶油

奶油奶酪

马苏里拉芝士

巧克力

水果

各种材料如何打发

蛋白

全蛋

鲜奶油

黄油

了解你的烤箱

台式烤箱与嵌入式烤箱如何选择

芝麻薄片饼干

蔓越莓饼干

巧克力杏仁饼

果仁饼干

花生小圆饼

燕麦果干饼干

巧克力碎饼干

芝士薄片饼干

蓝莓果酱饼干

蛋白瓜子酥

柠檬酥饼

奶酪酥饼

咖啡核桃酥饼

黄豆粉芝麻饼干

奶油挤花饼干

Part2 饼干/体验酥香的真正意义

烤箱预热需要多久

烤箱不分上火、下火怎么办

蛋糕的顶部已经糊了，底部颜色却很浅是什么原因

一起烘烤的饼干，怎么有的糊了有的颜色还很浅

严格按照所示的时间与温度，却烤糊了

烘焙过程中所需工具

各类模具

基本工具
咸酥脆饼
香葱小甜饼
芝麻饼
奶油栗子饼干
海苔饼
Part3 蛋糕/品味蛋糕口口留香的细滑
黑巧克力乳酪蛋糕
杏仁巧克力小西饼
海绵小西饼
古典巧克力蛋糕
柠檬乳酪蛋糕
戚风蛋糕
黑枣杏仁蛋糕
小元宝蛋糕
酸奶戚风蛋糕
布丁蛋糕
酸奶油芝士蛋糕
轻奶酪蛋糕
黄桃乳酪蛋糕
焦糖香蕉蛋糕
草莓鲜奶油蛋糕
双旋蛋糕卷
巧克力乳酪蛋糕卷
虎皮蛋糕卷
黑樱桃海绵蛋糕卷
双色毛巾蛋糕卷
经典提拉米苏
果酱三明治蛋糕
草莓果酱蛋糕卷
咖啡巧克力蛋糕卷
大理石芝士蛋糕
红豆奶油卷
尔士蛋糕
白雪蛋糕
抹茶戚风蛋糕
黑森林蛋糕
蓝莓乳酪蛋糕
迷你蛋糕
Part4 面包/享受甜香松软，尽在此刻
奶黄面包
培根面包
火腿蛋香面包
玉米火腿沙拉包
高级奶香吐司
烤热狗
牛奶布丁面包
.....
• • • • • ([收起](#))

[从零开始学烘焙随手查_下载链接1](#)

标签

美食

评论

[从零开始学烘焙随手查_下载链接1](#)

书评

[从零开始学烘焙随手查_下载链接1](#)